

Kontrolrapport



Virksomhed **Plejecenteret Solgaven Valby**

Adresse **Følager 15**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **83643412**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-06-2018	
Dato	28-11-2017	
Dato	12-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions køkken herunder opbevarings temperaturer i køle og fryse inventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, faciliteter til hygiejnisk håndvask, forrum til toilet, opbevaring af rent arbejdes tøj samt gennemgået mundtlige procedure for brug af køle og varme skabe til levering af mad til afdelings køkkener. Afdelings køkken 2 herunder opbevarings temperaturer, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt gennemgået mundtlige procedure for opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktion, lager, opvaske område og afdelings køkken 2 herunder gulv, vægge, hylder, køle inventar, opvaskemaskine og opvaske tunnel.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktion, lager, opvaske område og afdelings køkken 2 herunder gulv, vægge, hylder, køle inventar samt gummilister



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Plejecenteret Solgaven Valby

Adresse Følager 15

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 83643412

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i køle inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for produktions køkken samt dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden 22. april 2019 til dags dato. Afdelings køkken, set skriftlig dokumentation for opbevarings temperaturer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Særlige mærkningsordninger: Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt, ingen anmærkninger. Kontrolleret økologiopgørelser for maj 2018 til marts 2019 samt stik prøve vis faktura fra leverandører og kontrolleret forekomst af økologiske fødevarer i virksomheden.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et samlet økologi opgørelse for april 2019, da virksomheden ikke har fået en opgørelse fra deres kød leverandør.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da tidligere opgørelser viser at der kun købes økologisk kød fra denne leverandør.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt konkret om brug af EU databasen for tilsætnings stoffer som kan findes på Fødevarerstyrelsens hjemmeside, for at kunne finde mængde begrænsninger for de enkelte tilsætnings stoffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-05-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift